



Blanc 2017

HISTOIRES DE VENDANGES

Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif et une floraison très précoces. Le mois de juin très chaud et ensoleillé puis le climat tempéré de juillet et d'août ont préservé l'acidité des fruits et limité la production de sucres dans de bonnes mesures. Les gelées tardives du 27 et 28 avril ont impacté nos vignes à hauteur de 40%. Après le gel, les vignes ont produit plusieurs générations de grappes qui ont rendu nécessaires des tries féroces.

Ramassage des Sauvignons Blancs : du 23/08 au 06/09/2017

Ramassage du Sémillon : du 4 au 13/09/2017

PRESSE

Weinwisser 17/20

Markus Del Monego 17/20

Jancis Robinson.com 17/20 :The oak is a little more evident here than on the three Graves 2017s just tasted in the UGC line-up. More spice and a hint of smoky reduction. More serious and yet still has lovely freshness. Mildly chewy, full, deep and creamy. Very good and persistent.

WineEnthusiast 91-93/100 (Roger Voos) : Barrel Sample. Fresh and crisp, this wine has wonderful spice, citrus and minerality as well as a tightly textured finish. It will age well over the medium-term, meaning it should be ready to drink from 2022

Jamessucling.com 92-93/100 Dense and Tightly woven with dried apple, lemon & lemon curd character. Full body, lively finish.

Le Point 15/20 : Nez fruits blancs, joli fruit finale acidulée Bonne tension, frais.

La Revue du Vin de France 16-17/20 (Olivier POELS) : ce 2017 affiche l'opulence et la générosité du cru, mais avec une tension vive qui l'équilibre bien en finale. Très cohérent et déjà flatteur.

PRESSE (suite)

Jean-Marc QUARIN 91/100

Toutlevin.com 91-92/100 :La robe est pâle avec un beau nez légèrement torréfié sur fond des arômes de miel habituels. Le vin est ample avec une belle matière généreuse, le joli milieu de bouche est très sémillon, la finale d'une belle complexité. Un beau vin, un peu moins dense que le 2016, mais plus fin.

FICHE TECHNIQUE

Château BOUSCAUT

Cru Classé de Graves

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaires :

Sophie Lurton & Laurent Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argilo-calcaire et graves

Composition :

Sauvignon 68 %

Sémillon 32 %

Alcool :

14°

Vinification

Fermentation et élevage avec bâtonnage en barriques de chêne neuves (40%)